This page was exported from - Report3
Export date: Fri May 3 0:56:46 2024 / +0000 GMT

Disfruta de esta ruta del chocolate en Guadalajara

Guadalajara

México es un país con una tradición ancestral en el consumo del cacao, y en Guadalajara hay grandes opciones para que los amantes del chocolate disfruten de este producto en su máxima expresión.

La Oficina de Visitantes y Convenciones de Guadalajara te invita a conocer esta ruta del chocolate, que tiene catas, diferentes tipos de semillas y técnicas, además de métodos prehispánicos para que explores el mundo del cacao y sus posibilidades.

Cata de cacao con Cristina Taylor

Para empezar esta ruta, te recomendamos iniciar en Tlaquepaque con una cata de cacao con Cristina Taylor, una talentosa chef que se ha dedicado en la búsqueda de sabores y técnicas en torno al cacao en el taller artesanal de chocolate que lleva su nombre.

De la mano de esta experta, podrás introducirte en el mundo del cacao, conocer sus orígenes y degustar desde las semillas hasta los chocolates con sabores peculiares, técnicas innovadoras y maridajes creados en el taller. Después de esta experiencia, serás un experto del mundo dulce y tendrás mayores herramientas para disfrutar de los demás puntos de la ruta.

Ubicación: Juárez 145-07, colonia Centro, Tlaquepaque.

Airepaz Chocolatería

Esta chocolatería inició en Ciudad Guzmán en 2009, y, desde entonces, tiene sucursales en la Zona Metropolitana de Guadalajara e incluso en Estados Unidos. Es un lugar que muestra su profundo amor por el cacao y el chocolate con diferentes recetas en todas sus variantes, y lo puedes ir a disfrutar en bebidas o postres.

Hay opciones de tomar chocolate al estilo europeo (suizo o francés), sudamericano, pero también hay bebidas de inspiración prehispánica como el chilate, que se elabora con cacao, arroz, canela y azúcar o xocolatl, cacao puro, canela, pimienta, chile y vainilla o el pozol, una bebida fría a base de cacao y maíz.

No dudes en complementar tu experiencia con sus productos como frutos y granos cubiertos de chocolate, barras y una gran variedad de chocolates para mesa y confitería fina.

Ubicación: López Cotilla 2008-A, colonia Arcos Vallarta, Guadalajara; Santa Margarita Local C17, colonia Santa Margarita, Zapopan y Av. Adolfo López Mateos Sur 9900, Tlajomulco de Zúñiga.

Xofía Chocolate Artesanal

Este acogedor local está inspirado en la huasteca veracruzana y te invita a disfrutar de las increíbles propiedades de la semilla de cacao mexicano en diferentes presentaciones. El menú está lleno de bebidas frías o calientes que combinan con maíz para disfrutar de este delicioso sabor en cualquier época del año.

También puedes comprar sus productos artesanales para como barras de chocolate a distintos porcentajes de cacao, nibs garapiñados, chocolate de mesa (hecho de 50% o 70% cacao + mascabado, canela, maíz negro y almendra), mazapán con cacao, cocoa orgánica, entre muchas opciones más.

Ubicación: Morelos 1049, colonia Americana, Guadalajara.

Pochtecas Chocolate Artesanal

Se trata de un proyecto mexicano orientado a producir Chocolates desde los conocimientos tradicionales, y preservando el origen prehispánico del cacao. Sus productos se distinguen por los rellenos a base de semillas, cereales, flores o frutos deshidratados al sol.

En Pochteca Chocolate Artesanal podrás comprar tablillas para que prepares diversos platillos tradicionales de nuestro país, además de otras delicias y combinaciones únicas como bebidas de cacao con hoja santa, chocolates con chapulines e incluso cervezas artesanales con cacao.

Ubicación: Mezquitán 175, colonia Centro, Guadalajara.

BonKaw

Esta bombonería no sólo genera una experiencia para el paladar, sino que también impresiona por los increíbles diseños de sus productos, que se convierten en pequeñas obras de arte comestibles. Su línea de productos incluye trufas, bombones, barras con rellenos o con ingredientes de tu elección y su famosa golden bar, con base de galleta de amaranto con chocolate amargo, almendras, crema de coco, coco tostado y chocolate.
En esta tienda encontrarás también creaciones especiales o colecciones con sabores y combinaciones que llevan la bombonería a otro nivel. Además, puedes hacer un pedido especial con diseños de tu elección para alguna ocasión especial.

Ubicación: Naciones Unidas 5433, colonia Vallarta Universidad,Zapopan.

Restaurante especializado en postres de la Chef Fernanda Covarrubias